

## ***Menü “Zur Feier des Tages“***

*Appetitanreger ( Kleine Vorspeise )*

*\*1,2,3,4,6,9,10,11,12,14*

*\*\*\**

*~ Matsuri Sushi ~*

*Sashimi ( Lachs und Jakobsmuschel )*

*California-Rollen und Tartar von Botan-Garnele*

*\*1,2,3,4,6,7,11,12*

*\*\*\**

*Leicht gegrillter Thunfisch mit Teriyaki und Wasabi-Majo-Sauce,  
Spinat und roter und gelber Paprika am Tisch zubereitet \*1,3,6,7,11,12*

*\*\*\**

*Gemischter Salat mit Daitokai-Dressing \*1,6,9,10,12*

*\*\*\**

*Lammrücken in Ingwer-Sauce mit Rosmarinaroma,  
mit Pilzen und Gemüse am Tisch gebraten, dazu Reis \*1,6,7,12*

**oder**

*Rinderfilet Charolais aus der Bourgogne*

*mit Pilzen und Gemüse am Tisch gebraten, dazu Reis \*1,6,7,10,11,12*

*\*\*\**

*Dessert \*3,7*

*€74,00*

*Falls Sie Ihr Dessert in Teppan-Eis umtauschen\*1,3,7,12*

*€82,00*

## **Menü “Iroli Spezial“**

*Appetitanreger (Kleine Vorspeise)*

\*1,2,3,4,6,9,10,11,12,14

\*\*\*

*Verschiedene japanische Vorspeisen*

\*1,2,3,4,6,9,10,11,12,14

\*\*\*

*Riesengarnelen, Lachsfilet und Jakobsmuschel  
am Tisch zubereitet, mit Gemüse serviert*

\*1,6,7,12

\*\*\*

*Gemischter Salat mit Daitokai-Dressing*

\*1,6,9,10,12

\*\*\*

*Entenbrust “Label Rouge“ mit Orangen-Teriyaki-Sauce,  
Pilzen und Gemüse am Tisch gebraten, dazu Reis*

\*1,6,7,12

**oder**

*Rinderfilet Charolais aus der Bourgogne  
mit Pilzen und Gemüse am Tisch gebraten, dazu Reis*

\*1,6,7,10,11,12

\*\*\*

*Dessert \*3,7*

€60,00

*Falls Sie Ihr Dessert in Teppan-Eis umtauschen\*1,3,7,12*

€68,00

**Spezialangebot  
für Menü-  
besteller**

Zusätzliche Vorspeise

Sushi:

3 verschiedene  
Sorten

Thunfisch, Lachs  
und Tagesfisch

1,2,6,12

€ 9,00

# **Vegetarisches Menü**

## *Appetitanreger*

~Kleine Vorspeise vegetarisch~

\*1,6,11,12

\*\*\*

## *Avokado-Maki*

\*1,6,11,12

\*\*\*

*Gebratene japanische Nudeln mit Gemüse  
am Tisch zubereitet*

\*1,6,11,12

\*\*\*

*Gemischter Salat mit Daitokai-Dressing*

\*1,6,9,10,12

\*\*\*

*Gebratener Tofu mit Pilzen und Gemüse  
am Tisch gebraten, dazu Reis*

\*1,6,11,12

\*\*\*

*Dessert* \*3,7

€50,00

*Falls Sie Ihr Dessert in Teppan-Eis umtauschen*\*1,3,7,12

€58,00

## **Vorspeisen und Suppen**

### ***Am Tisch zubereitet***

*Gebratene japanische Nudeln mit Gemüse* \*1,6,11,12 €11,00

*Gebratene japanische Nudeln mit Rind* \*1,4,6,12 €13,50

*Gebratene japanische Nudeln mit Ente* \*1,4,6,12 €13,50

*Gebratene japanische Nudeln mit Garnelen* \*1,4,6,12 €14,50

*Maishähnchen mit Teriyaki-Sauce* \*1,6,12 €15,50

*King Crab-Suppe auf japanische Art* \*4,6,12 €16,00

### ***In der Küche zubereitet***

*Miso-Suppe* \*4,6,12 € 4,00

## **Salat**

*Gemischter Salat mit Daitokai-Dressing* \*1,6,9,10,12 € 6,50

*Tofu am Tisch gebraten, auf Salat* \*1,6,11,12 €11,00

*Rindfleisch am Tisch gebraten, auf Salat* \*1,6,11,12 €13,00

*Entenfleisch am Tisch gebraten, auf Salat* \*1,6,12 €13,00

*Garnelen am Tisch gebraten, auf Salat* \*1,6,9,10,12 €14,00

*Lachs am Tisch gebraten, auf Salat* \*1,6,9,10,12 €15,00

## **Fischgerichte**

«mit Gemüse am Tisch zubereitet, dazu Reis»

<i>Lachsfilet und Riesengarnelen</i> *1,6,7,12	€ 28,00
<i>Mixed Fisch</i>	€ 30,00
<i>(Riesengarnelen, Jakobsmuschel, Lachsfilet und Tagesfischfilet)</i> *1,6,7,12	
<i>Frisches Fischfilet mit Yuzu-Miso-Sauce</i> *1,6,7,12	€ 30,00
<i>Leicht gegrillter Thunfisch</i>	€ 32,00
<i>mit Teriyaki und Wasabi-Majo-Sauce</i> *1,3,6,7,11,12	

## **Fleischgerichte**

«mit Gemüse am Tisch zubereitet, dazu Reis»

<i>Maishähnchen mit Teriyaki-Sauce</i> *1,6,12	€ 26,00
<i>Entenbrust "Label Rouge" mit Orangen-Teriyaki-Sauce</i> *1,6,7,12	€ 30,00
<i>Lammrücken in Ingwer-Sauce mit Rosmarinaroma</i> *1,6,7,12	€ 32,00
<i>Rinderfilet Charolais aus der Bourgogne</i> *1,6,7,10,11,12	€ 32,00

## **Dessert**

<i>Bourbon Vanille-Eis und Früchte</i>	€ 7,00
<i>mit Matcha-Ogura-Sauce</i> *3,7	
<i>Matcha Grüner Tee-Eis und Früchte</i> *3,7	€ 7,00
<i>Bourbon-Vanille-Eis und Früchte</i>	€ 7,00
<i>mit Himbeer- und Mango-Sauce</i> *3,7	
<i>Teppan-Eis: Flambiertes Eis, Crêpe und Früchte</i>	€12,00
<i>mit Himbeer-Sauce</i> *1,3,7,12	

## **als Digestif**

<i>Nikka Whisky, "FROM THE BARREL"</i>	€16,00
<i>Japanischer Blended Whisky, alc.51,4% (4cl)</i> *1	
<i>KYOTO Cocktail (Pflaumenlikör, Kakaolikör)</i> *7	€ 6,00
<i>Shochu: Reisschnaps (4cl)</i>	€ 6,00
<i>Yuzu-Sake (4cl)</i>	€ 5,00
<i>Pflaumenlikör (5cl)</i>	€ 4,00
<i>Kaffee (Illy), Tasse</i>	€ 2,80
<i>Espresso (Illy), Tasse</i>	€ 2,80
<i>Japanischer Tee, Tasse</i>	€ 2,50
<i>Schwarzer Tee, Tasse</i>	€ 2,50

## 刺身 *Sashimi*

*Roher Fisch nach Saison*

鮭刺身	<i>nur Lachs</i> *1,6	€15,00
鮪刺身	<i>nur Thunfisch</i> *1,6	€19,00
鮪と鮭の刺身	<i>Thunfisch und Lachs</i> *1,6	€18,00
刺身盛合せ(三種)	<i>3 verschiedene Sorten</i> *1,2,3,4,6,12,14	€20,00
刺身盛合せ(五種)	<i>5 verschiedene Sorten</i> *1,2,3,4,6,12,14	€25,00

## 寿司 *Sushi*

*Frische, rohe Fischfilets auf leicht gewürzten Reishäppchen*

寿司五種盛合せ	<i>5 verschiedene Sorten</i> *1,2,4,6,11,12,14	€14,00
寿司七種盛合せ	<i>7 verschiedene Sorten</i> *1,2,3,4,6,11,12,14	€19,00
舟盛り(お二人様用)	<i>Auf Holzschiffchen, für 2 Personen</i> *1,2,3,4,6,11,12,14	€57,00

## アラカルト *Sushi a la carte* <pro Stück>

*Tagesfisch (Bitte fragen Sie unsere Bedienung!)*

本日のお薦め(従業員にお尋ね下さい)

鮪	<i>Thunfisch</i> *1,6,12	€ 3,50	白身	<i>Tagesfisch</i> *1,6,12	€ 3,50
海老	<i>Garnele</i> *1,6,12	€ 3,50	鯖	<i>Makrele</i> *1,6,12	€ 2,60
鰻	<i>Aal</i> *1,6,11,12	€ 3,50	蛸	<i>Oktopus</i> *1,6,12	€ 2,60
鮭	<i>Lachs</i> *1,6,12	€ 3,00			

## 巻寿司 *Sushi-Rollen* (6 Stück)

<i>Sake-Maki, Lachs-Rollen</i> *1,6,12	€ 6,00
<i>Tekka-Maki, Thunfisch-Rollen</i> *1,6,12	€ 6,50

## 巻寿司 *Sushi-Rollen* (8 Stück)

<i>Yaki-Sake-Rollen (Gegrillter Lachs mit Sesam)</i> *1,6,11,12	€ 9,50
<i>Una-Kyu-Rollen (Gegrillter Aal und Gurken mit Sesam)</i> *1,6,11,12	€10,00
<i>Spicy-Salmon-Rollen (Lachs und Avocado mit Sesam)</i> *1,3,6,11,12	€11,00
<i>Spicy-Tuna-Rollen (Thunfisch und Avocado mit Tobikko)</i> *1,3,4,6,12	€13,50
<i>California-Rollen (King Crab, Avocado mit Tobikko)</i> *1,3,4,6,12	€12,50

## *Vegetarisch* (6 Stück)

<i>Kappa-Maki (Gurken)</i> *1,6,12	€ 4,50
<i>Avocado-Maki</i> *1,6,12	€ 5,00

## *Vegetarisch* (8 Stück)

<i>Kimpira-Rollen (Schwarzwurzel mit Sesam)</i> *1,6,11,12	€ 8,00
--	--------

# Verehrte Gäste!

*Wir wünschen Ihnen einen recht angenehmen Aufenthalt in unserem DAITOKAI-Restaurant. Die nachstehenden typisch japanischen Getränke haben wir für Sie ausgewählt, damit Sie zum japanischen Menü die landesüblichen Drinks genießen können.*

## **Japanische-Getränke-Spezialitäten**

### **als Aperitif**

<i>DAITOKAI Royal (Pflaumenlikör, Champagner)</i>	€12,00
<i>GEISHA Cocktail (Rum, Malibu, Calpico, Orangensaft)</i>	€ 6,00
<i>HINODE Cocktail (Sake, Gin, Grenadine)</i>	€ 6,00
<i>DAITOKAI Cocktail (Reisschnaps, Vermouth, Cointreau)</i>	€ 6,00
<i>SAMURAI Cocktail (Pflaumenlikör, Whisky) *1</i>	€ 6,00
<i>Sake Cocktail (Sake, Limettensaft)</i>	€ 6,00
<i>Yuzu-Sake (4cl)</i>	€ 5,00
<i>Pflaumenlikör (5cl)</i>	€ 4,00

### **zum Essen**

<i>Sake-KARATANBA, warm (in Keramik Flasche, 0,13l)</i>	€ 7,00
<i>Sake-KARATANBA, kalt (im Kistchen, 0,13l)</i>	€ 7,00
<i>ASAHI, japanisches Bier vom Faß (0,25l) *1</i>	€ 3,90
<i>CALPICO-Milcharoma (0,25l Alkoholfrei) *6,7</i>	€ 3,50
<i>SAKURA-Punsch (0,25l Alkoholfrei)</i>	€ 3,50
<i>RAMUNE, japanische Limonade (Fl. 0,2L Alkoholfrei)</i>	€ 3,80
<i>Oolong-Tee, kalt (0,25l)</i>	€ 2,90

### **als Digestif**

<i>Nikka Whisky, "FROM THE BARREL"</i>	€16,00
<i>Japanischer Blended Whisky, alc.51,4% (4cl) *1</i>	
<i>KYOTO-Cocktail (Pflaumenlikör, Kakaolikör) *7</i>	€ 6,00
<i>Shochu: Reisschnaps (4cl)</i>	€ 6,00

**\*\*\*Premium-Reisweine auf unserer Weinkarte\*\*\***

## ***Aperitifs & Bitter***

<i>DAITOKAI Royal (Pflaumenlikör, Champagner, 0,1l)</i>	€12,00
<i>Kir Royal (Crème de Cassis, Champagner, 0,1l)</i>	€12,00
<i>Glas Champagner, Louis Roederer (0,1l)</i>	€12,00
<i>Glas Sekt, Cuvée VAUX-Brut, Flaschengärung (0,1l)</i>	€ 6,00
<i>Martini Bianco <u>oder</u> Rosso (5cl)</i>	€ 4,00

## ***Sherry & Port***

<i>Sandeman Tawny Port, original Südwein (5cl)</i>	€ 4,50
<i>Gonzales Byass TIO PEPE, sehr trockener Sherry (5cl)</i>	€ 4,50
<i>Sandeman, medium dry Sherry (5cl)</i>	€ 4,50

## ***Longdrinks***

<i>Cassis mit Soda (A)</i>	€ 6,00
<i>Cassis mit Orange (A)</i>	€ 6,00
<i>Gin mit Tonic (Gordon´s Gin) (J)</i>	€ 7,00
<i>Gin mit Bitter Lemon (Gordon´s Gin) (C,J)</i>	€ 7,00
<i>Wodka mit Tonic (J)</i>	€ 7,00
<i>Wodka mit Bitter Lemon (C,J)</i>	€ 7,00
<i>Campari mit Soda (I)</i>	€ 6,70
<i>Campari mit Orange (I)</i>	€ 6,90
<i>Rum mit Cola (Bacardi Rum) (A,C,I)</i>	€ 6,70
<i>Whisky mit Cola (A,C,I)</i>	€ 7,00

## ***Bier***

<i>ASAHI, japanisches Bier vom Faß (0,25l) *1</i>	€ 3,90
<i>SION Kölsch vom Faß (0,3l) *1</i>	€ 3,00
<i>JEVER-Pilsener vom Faß (0,3l) *1</i>	€ 3,30
<i>JEVER-FUN, Alkoholfrei (Fl. 0,33l) *1</i>	€ 3,50

## ***Tee & Kaffee***

<i>Kaffee (Illy), Tasse</i>	€ 2,80
<i>Espresso (Illy), Tasse</i>	€ 2,80
<i>Japanischer Tee, Tasse</i>	€ 2,50
<i>Schwarzer Tee, Tasse</i>	€ 2,50

( A : mit Farbstoff

( D : Geschmacksverstärker

( G : mit Phosphat

( J : chininhaltig

( M : gewachst

( B : mit Konservierungsstoff

( E : geschwefelt

( H : mit Milcheiweiß

( K : mit Süßungsmittel

( N : mit Taurin

( C : mit Antioxidationsmittel

( F : geschwärzt

( I : koffeinhaltig

( L : enthält einen Phenylalaninquelle

## ***Alkoholfreie Getränke***

<i>Van Nahmen, Frucht-Secco, 100% Frucht, 0% Alkohol</i>	€ 3,50
<i>Apfel + Rote Johannisbeere + Himbeere (0,1l)</i>	
<i>Ein idealer Apéritif für den besonderen Anlass</i>	
<i>Tomatensaft (0,2l)</i>	€ 3,20
<i>Apfelsaft (0,2l)</i>	€ 2,90
<i>Orangensaft (0,25l)</i>	€ 2,90
<i>Schweppes Tonic (0,2l) (J)</i>	€ 3,00
<i>Schweppes Bitter Lemon (0,2l) (C,J)</i>	€ 3,00
<i>Schweppes Ginger Ale (0,2l) (A)</i>	€ 3,00
<i>Coca Cola (0,25l) (A,C,I)</i>	€ 2,70
<i>Fanta Orange (0,25l) (A,C)</i>	€ 2,70
<i>Coca Cola Light (0,25l) (A,C,I,L)</i>	€ 2,70
<i>Apfelschorle (0,25l)</i>	€ 2,70
<i>Apollinaris Mineralwasser ViO ohne Kohlensäure(0,25l)</i>	€ 2,70
<i>Apollinaris Mineralwasser Selection (0,25l)</i>	€ 2,70
<i>Apollinaris Mineralwasser ViO ohne Kohlensäure (0,75l)</i>	€ 7,30
<i>Apollinaris Mineralwasser Selection (0,75l)</i>	€ 7,30

## ***Spirituosen***

<i>Birne Williamine Morand (4cl)</i>	€11,00
<i>Grappa Nonino (4cl)</i>	€ 8,00
<i>Shochu: Reisschnaps aus Japan (4cl)</i>	€ 6,00
<i>Sambuca Molinari Extra (4cl)</i>	€ 4,50
<i>Malteserkreuz Aquavit (4cl)</i>	€ 4,00
<i>Jägermeister (4cl)</i>	€ 4,00
<i>Amaro Ramazzotti (4cl)</i>	€ 4,00
<i>Wodka Moskovskaya (4cl)</i>	€ 4,00

## ***Whisky & Cognac***

<i>Nikka Whisky, "FROM THE BARREL"</i>	€16,00
<i>Japanischer Blended Whisky, alc.51,4% (4cl) *1</i>	
<i>Chivas Regal 12 Jahre (4cl) *1</i>	€10,00
<i>Jack Daniel's (4cl) *1</i>	€ 8,50
<i>Ballantine's (4cl) *1</i>	€ 5,50
<i>Hennessy (4cl)</i>	€11,00



# Die 14 Hauptallergengruppen

- \*1 Glutenhaltiges Getreide グルテンを含む穀物
- \*2 Krebstiere 甲殻類
- \*3 Eier 卵
- \*4 Fisch 魚
- \*5 Erdnüsse ピーナッツ
- \*6 Soja 大豆
- \*7 Milch 牛乳 酪農製品 ラクトーゼを含む
- \*8 Schalenfrüchte ナッツ
- \*9 Sellerie セロリ
- \*10 Senf 辛子
- \*11 Sesamsamen ゴマ
- \*12 Schwefeldioxid und Sulfite 濃度が1キロ／1リットルあたり 10mg 超の二酸化硫黄または亜硫酸塩
- \*13 Lupinen ルピナス (マメ科植物)
- \*14 Weichtiere(Mollusken) 軟体動物

Auf Wunsch wird selbstverständlich ein Menü für Vegetarier und Allergiker bereitgehalten.

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.